Bratwurstbrät in Blätterteig

Das Bratwurstbrät in Blätterteig ist ein tolles Fingerfood und schmeckt auch wunderbar. Das schnelle und einfache Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

350 g	Bratwurstbrät
50 g	Paniermehl
1 Stk.	Ei
1 EL	Tomatenmark
20 ml	Worcestersauce
	Pfeffer
1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Eigelb
	Sesam

Zubereitung

1. Für das **Bratwurstbrät in Blätterteig** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Wurstbrät aus der Haut in eine Schüssel drücken. Das Paniermehl, Tomatenmark, Ei, Worcestersauce und Pfeffer dazugeben und gut vermischen.

3. Den ausgerollten Blätterteig in 6 gleichgroße Quadrate schneiden. Das Wurstbrät darauf verteilen und zu Würstchen rollen. Jede Wurst noch einmal in der Mitte durchschneiden.

4. Mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Abschließend mit Sesam bestreuen und im Backofen zirka 20-25 Minuten goldbraun backen .

Tipp